

## הסלט של הפתיתים מאתמול



### הכנה

1. חותכים גס את הירקות. הגדולה של הסלט זה "שמרגישים בפה" את מרכיביו.
2. מוסיפים את הקרוטונים, תירס, רצועות בשר ואת הפתיתים האפויים ומערבבים טוב-טוב. ניתן להוסיף תבלין סומק לטקסטורה.
3. אוכלים עם שניצל קר או רצועות בקר.

30 דקות

### רכיבים

- עגבנייה
- מלפפון
- צנונית
- פלפל אדום
- פלפל ירוק
- בצל סגול או לבן
- קולורבי
- לחם קלוי חתוך לרצועות ברוב 0.5 ס"מ ואורך 2 ס"מ,
- 1/2 2/1 כוס גרגירי תירס
- 1/2 2/1 כוסות פתיתים אפויים קוסקוס שנשאר מהצהריים של אתמול ברוטב עגבניות
- לפי הטעם שמן זית או לשמ"פ בקיצור
- לפי הטעם לימון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

6 servings 6